Kingdom of Thailand

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

TCPS 27-2550 (2007) (Thai): WHOLE SALTED EGGS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ฉบับที่ ๑๔๗๐ (พ.ศ. ๒๕๕๐)
ไข่เค็ม
(แก้ไขครั้งที่ ๑)

โดยที่คณะอนุกรรมการพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คณะที่ ๑ มีมติในการประชุมครั้งที่ ๑๓-๑/๒๕๕๐ เมื่อวันที่ ๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ ให้แก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไข่เค็ม มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๗/๒๕๔๖

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไข่เค็ม มาตรฐานเลขที่ มผช.๒๗/๒๕๔๖ ท้ายประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๒๗ (พ.ศ.๒๕๔๖) ลงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๔๖ ดังต่อไปนี้

๑. ให้แก้หมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มผช.๒๗/๒๕๔๖” เป็น “มผช.๒๗/๒๕๕๐”

๒. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔.๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๒ จุลินทรีย์

๔.๒.๑ ไข่เค็มดิบ

๔.๒.๑.๑ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๕๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๒.๒ ไข่เค็มต้มสุก

๔.๒.๒.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า ๑×๑๐^{๖} โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๒.๒.๒ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๔.๒.๒.๓ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๐๑ กรัม

๔.๒.๒.๔ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๒.๒.๕ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม”

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

(นายไพโรจน์ สัญญะเดชากุล)
เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ไข่เค็ม

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมไข่เค็มดองน้ำเกลือและไข่เค็มพอกที่ทำจากไข่ทั้งฟอง ซึ่งอาจเป็นไข่เค็มดิบ หรือไข่เค็มต้มสุกก็ได้

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ไข่เค็ม หมายถึง ไข่ทั้งฟองที่ผ่านการคัดเลือกและทำความสะอาดแล้ว เช่น ไข่เป็ด ไข่นกกระทา นำมาดองเค็มด้วยวิธีการดองเปียก หรือการดองแห้ง ในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม โดยอาจมีการจำหน่ายในลักษณะของไข่เค็มดิบ หรือต้มสุกก็ได้

๒.๒ ไข่เค็มดองน้ำเกลือ หมายถึง ไข่เค็มที่ได้จากการดองเปียกโดยแช่ไข่ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นที่เหมาะสมโดยให้ไข่จมอยู่ภายใต้ระดับน้ำเกลือ ในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้อาจเติมไอโอดีนหรือสมุนไพรอื่นๆ ด้วยหรือไม่ก็ได้

๒.๓ ไข่เค็มพอก หมายถึง ไข่เค็มที่ได้จากการดองแห้งโดยพอกไข่ด้วยของผสมที่มีเกลือเป็นองค์ประกอบหลักและส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ดินหรือดินสอพอง น้ำ ขี้เถ้าแกลบ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้อาจเติมไอโอดีนด้วยหรือไม่ก็ได้

๓. ประเภทและชนิด

๓.๑ ไข่เค็ม แบ่งตามกรรมวิธีการผลิตออกเป็น ๒ ประเภท คือ
- ๓.๑.๑ ไข่เค็มดองน้ำเกลือ
- ๓.๑.๒ ไข่เค็มพอก

๓.๒ ไข่เค็มแต่ละประเภท แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ
- ๓.๑.๑ ไข่เค็มดิบ
- ๓.๑.๒ ไข่เค็มต้มสุก

๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นไปตามตารางที่ ๑

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๙.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแแนน และต้องไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

ตารางที่ ๑ ลักษณะทั่วไป

(ข้อ ๔.๑)

ที่	สมบัติที่ต้องการ	ไข่เค็มดิบ	ไข่เค็มต้มสุก
๑	ลักษณะภายนอก	ไข่เค็มดองน้ำเกลือ เปลือกไข่ต้องสะอาด ไม่แตก ร้าว หรือบุบ	เปลือกไข่ต้องสะอาด ไม่แตก ร้าว หรือบุบ
		ไข่เค็มพอก เมื่อนำสิ่งที่พอกออกแล้วทำความสะอาด เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบุบ	
๒	ลักษณะภายใน	ต้องไม่มีสีผิดปกติ ไข่แดงและไข่ขาวแยกกันเห็นได้ชัดเจน	ต้องไม่มีสีผิดปกติ ไข่แดงและไข่ขาวแยกกันเห็นได้ชัดเจน
		ไข่ขาวส่วนที่ติดไข่แดงยังคงมีลักษณะเป็นไข่ขาวข้น สีค่อนข้างใส ไม่มีสิ่งผิดปกติใด ๆ ปรากฏอยู่	ไข่ขาวมีสีขาว เนื้อเรียบ นิ่ม ไม่กระด้าง ไม่มีสิ่งผิดปกติใด ๆ ปรากฏอยู่
		ไข่แดง มีสีเข้ม ค่อนข้างเป็นทรงกลม มีความมัน	ไข่แดงมีสีเข้ม มีลักษณะเป็นมัน มองเห็นได้ชัด
		มีกลิ่นตามธรรมชาติของไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นผิดปกติอื่นที่ไม่พึงประสงค์	มีกลิ่นตามธรรมชาติของไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นผิดปกติอื่นที่ไม่พึงประสงค์
๓	รส	เมื่อทำให้ไข่สุก ไข่ขาวมีรสเค็ม ไข่แดงมีรสมันและเค็มพอเหมาะ	ไข่ขาวมีรสเค็ม ไข่แดงมีรสมันและเค็มพอเหมาะ

๔.๒ จุลินทรีย์

๔.๒.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน ๑×๑๐^{๔} โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๒.๒ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๔.๒.๓ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

๔.๒.๔ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

๔.๒.๕ ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็นได้อย่างชัดเจน

๔.๓ สารปนเปื้อน

๔.๓.๑ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๔.๓.๒ ปรอท ต้องไม่ต้องไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๕. สุขลักษณะ

๕.๑ สุขลักษณะในการทำไข่เค็ม ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๖. การบรรจุ

๖.๑ ให้บรรจุไข่เค็มในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก และกันการกระทบกระแทกได้

๖.๒ จำนวนไข่เค็มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๗. เครื่องหมายและฉลาก

๗.๑ ที่ภาชนะบรรจุไข่เค็มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ไข่เค็มพอกดินสอพอง ไข่เค็มดองน้ำเกลือ

(๒) จำนวนที่บรรจุ เป็นฟอง

(๓) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๔) ข้อแนะนำในการทำเพื่อบริโภค (เฉพาะไข่เค็มดิบ) เช่น “เริ่มทอดไข่ดาว (วัน เดือน ปี)” หรือ “เริ่มต้มได้ (วัน เดือน ปี)”

(๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๘. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๘.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ไข่เค็มประเภทและชนิดเดียวกันที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน

๘.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๘.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบการบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๖. และ ข้อ ๗. จึงจะถือว่าไข่เค็มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ให้ชักตัวอย่างไข่เค็มโดยวิธีสุ่มจากตัวอย่างที่ผ่านการตรวจสอบตามข้อ ๘.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๑ ฟอง และถือว่าไข่เค็ม ๑ ฟองนั้นเป็น ๑ ตัวอย่างทดสอบ (เฉพาะไข่เค็มดิบให้ชักตัวอย่างเพิ่มอีก ๑ ชุด สำหรับทดสอบรส) เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๔.๑ จึงจะถือว่าไข่เค็มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ให้ชักตัวอย่างไข่เค็มโดยวิธีสุ่มจากตัวอย่างที่ได้ตามข้อ ๘.๒.๑ ภาชนะบรรจุละ ๑ ฟอง รวม ๕ ฟอง มาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๒ และข้อ ๔.๓ จึงจะถือว่าไข่เค็มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างไข่เค็มต้องเป็นไปตามข้อ ๘.๒.๑ ข้อ ๘.๒.๒ และข้อ ๘.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าไข่เค็มรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๙. การทดสอบ

๙.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป

๙.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบไข่เค็มอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๙.๑.๒ วิธีตรวจสอบ

๙.๑.๑.๑ ไข่เค็มดิบ

(๑) ตัวอย่างชุดที่ ๑ ตรวจพินิจลักษณะภายนอกแล้วตอกไข่ใส่ในชามกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบลักษณะภายในโดยการตรวจพินิจ

(๒) ตัวอย่างชุดที่ ๒ นำมาต้มให้สุกโดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ ๑๕ ถึง ๒๐ นาที ตรวจสอบรสโดยการชิม

๙.๑.๑.๒ ไข่เค็มต้มสุก

ตรวจพินิจลักษณะภายนอกแล้วผ่าไข่เค็มออกเป็น ๒ ซีกตามแนวยาว วางบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบลักษณะภายใน และรส โดยการตรวจพินิจและการชิม

๙.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๙.๑.๓)

สมบัติที่ต้องการ	เกณฑ์กำหนด		ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
	ไข่เค็มดิบ	ไข่เค็มต้มสุก	ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะภายนอก	ไข่เค็มดองน้ำเกลือ เปลือกไข่ต้องสะอาด ไม่แตก ร้าว หรือบุบ	เปลือกไข่ต้องสะอาด ไม่แตก ร้าว หรือบุบ	๔	๓	๒	๑
	ไข่เค็มพอก เมื่อนำสิ่งที่พอกออกแล้วทำความสะอาด เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบุบ		๔	๓	๒	๑
ลักษณะภายใน	ต้องไม่มีสีผิดปกติ ไข่แดงและไข่ขาวแยกกันเห็นได้ชัดเจน	ต้องไม่มีสีผิดปกติ ไข่แดงและไข่ขาวแยกกันเห็นได้ชัดเจน	๔	๓	๒	๑
	ไข่ขาวส่วนที่ติดไข่แดงยังคงมีลักษณะเป็นไข่ขาวข้น สีค่อนข้างใส ไม่มีสิ่งผิดปกติใด ๆ ปรากฏอยู่	ไข่ขาวมีสีขาว เนื้อเรียบนิ่ม ไม่กระด้าง ไม่มีสิ่งผิดปกติใด ๆ ปรากฏอยู่	๔	๓	๒	๑
	ไข่แดง มีสีเข้ม ค่อนข้างเป็นทรงกลม มีความมัน	ไข่แดงมีสีเข้ม มีลักษณะเป็นมัน มองเห็นได้ชัด	๔	๓	๒	๑
	มีกลิ่นตามธรรมชาติของไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นผิดปกติอื่นที่ไม่พึงประสงค์	มีกลิ่นตามธรรมชาติของไข่เค็ม ไม่มีกลิ่นผิดปกติอื่น ที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑
รส	ไข่ขาวมีรสเค็ม ไข่แดงมีรสมันและเค็มพอเหมาะ	ไข่ขาวมีรสเค็ม ไข่แดงมีรสมันและเค็มพอเหมาะ	๔	๓	๒	๑

๙.๒ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๓ การทดสอบสารปนเปื้อน

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๔ การทดสอบการบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ไข่เค็มที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตไข่เค็มออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงาน มีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับไข่เค็ม ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตไข่เค็ม สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม ควรป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของไข่เค็ม

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำไข่เค็ม เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ ควรมีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ ควรมีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ไข่เค็ม

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตไข่เค็ม เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ไข่เค็มได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำไข่เค็มทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด ควรมีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผม หล่นลงในไข่เค็ม ไม่ควรไว้เล็บยาว ควรล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง